

# DOBRO DOŠLI U TRATTORIA DA ROBERTO

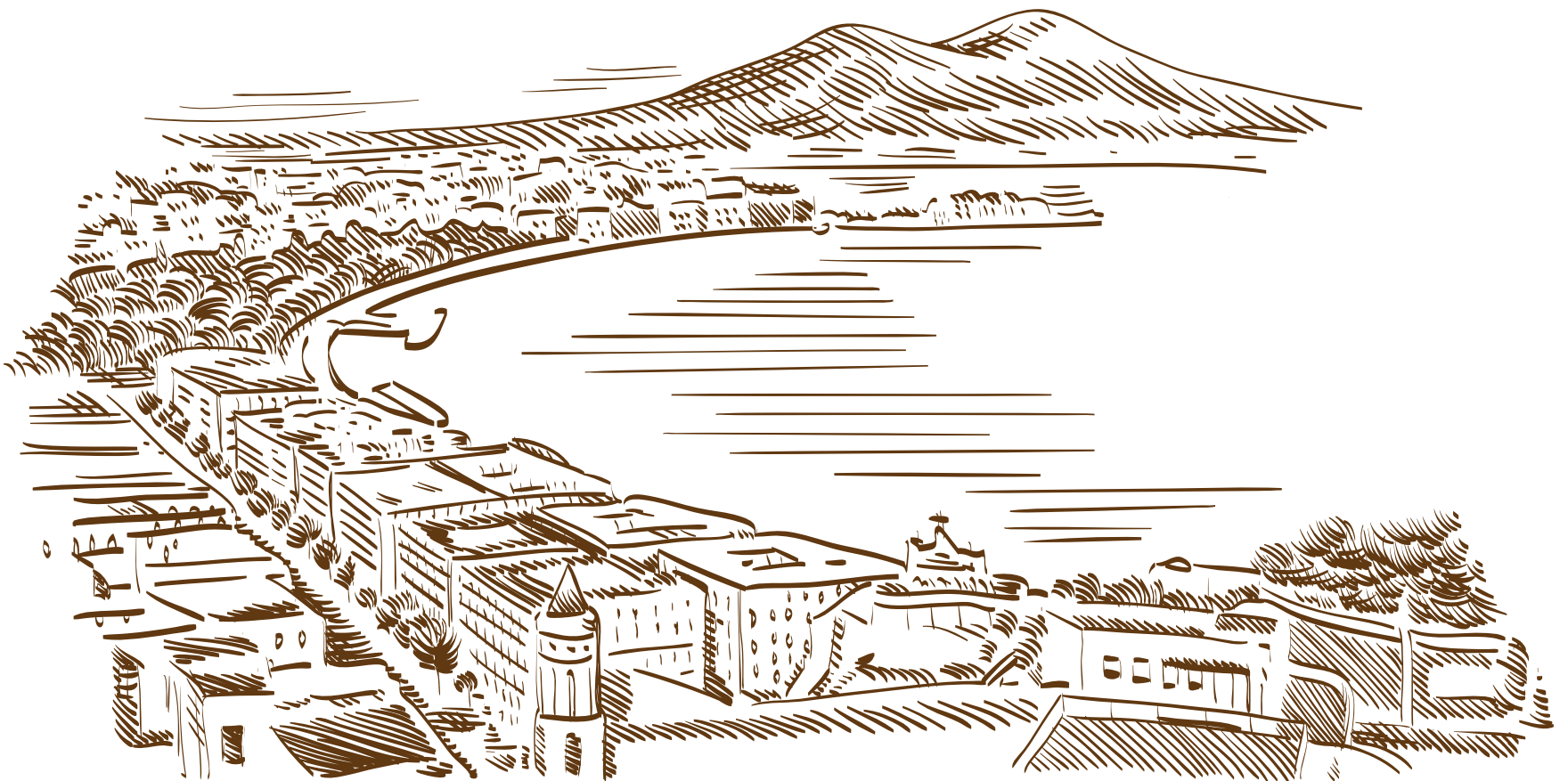
Trattoria da Roberto je nastala iz čiste strasti prema hrani, kao glavnom pokretaču i sredstvu kojim ćemo vam ispričati priču, italijansku priču.

Naša kuhinja nije spisak sastojaka, niti demonstracija tehničkih veština. Svaki sastojak naših jela je pažljivo biran, kako bi postao delić jednog većeg mozaika: vašeg uživanja.

To je priča o trgovima i narodu Italije i njihove istorije i tradicije, koje su objedinjene u našoj strasti.

Pripremanje tradicionalnih italijanskih jela je za nas svaki put emotivno iskustvo, koje želimo da podelimo sa vama.

To je putovanje kroz dušu jedne divne zemlje, Italije... jedno italijansko iskustvo.



# PANE & BRUSCHETTE

## HLEB & BRUSKETE

*Hleb prati istoriju čoveka poslednjih 12.000 godina.*

*Antički stanovnici Italije živeli su na plodnom području uzgajajući žitarice, među kojima je i spelta (farro) od koje i potiče reč "farina" – brašno.*

*U Rimu su otvorene prve prodavnice koje su prodavale hleb, zatim mlinari i kasnije pekari.*

### FOCACCIA AL ROSMARINO..... 300

Testo za picu, beli luk, maslinovo ulje i ruzmarin

### BRUSCHETTE MIX ..... 450

2 parčeta grilovanog hleba, paradajz, maslinovo ulje, bosiljak, pesto

## ANTIPASTI / PREDJELA

*Na stolovima bogate, buržoarske klase, pre ujedinjenja Italije (kao i u Francuskoj), razvija se umetnost predjela gde dvorski kuvari predstavljaju svoja kreativna umeća, uglavnom zasnovana na toplim jelima i predjelima.*

*U tom periodu predjela su bila namenjena samo bogatima, ali se i među siromašnim slojevima društva po nešto pravilo.*

*Manje bogati slojevi su uglavnom imali jedno jelo i bazirali svoju ishranu na filozofiji "jedemo ono čega ima" i "ne bacamo ostatke hrane".*

*Upravo iz te filozofije, rođene su poslastice kao što su bruskete sa maslinovim uljem i organom (podgrejanim hlebom od prethodnog dana) ili Askoli masline (višak maslina ispržen na maslinovom ulju).*

### LA NOSTRA CAPRESE ..... 750

Sveža mozzarella, paradajz, sveže napravljen pesto, maslinovo ulje, sveži bosiljak

### PARMIGIANA DI MELENZANE..... 800

Plavi paradajz, sos od paradajza, mozzarella, bosiljak, maslinovo ulje

### STRACCETTI DI PIZZA FRITTI ..... 400

Prženo testo za picu, paradajz, rukola i parmezan

### MELENZANE ALLA NAPOLETANA

Komadići plavog paradajza prženi u maslinovom ulju, sa paradajzom i bosiljkom..... 550

### SUPA DANA ..... 300

### FUNGHI TRIFOLATI PREZZEMOLO, AGLIO E VINO BIANCO ..... 400

Flambirane pečurke u belom vinu, sa peršunom i belim lukom

### BURRATA (CIRCA 125GR)..... 1100

Burrata, pršuta

### MOZZARELLA DI BUFALA (250GR)

Mozzarella di Bufala, pršuta ..... 1000

### GRIGLIATA DI VERDURE MISTE.. 550

Miks grilovanog povrća sa balsamicom od narandže ili limuna

# I NOSTRI TAGLIERI NAŠE DASKE

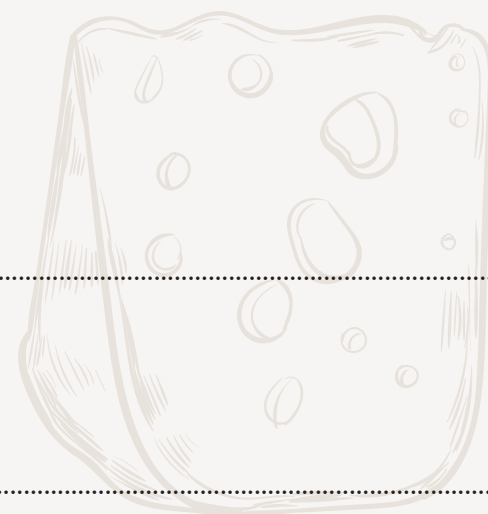
## TAGLIERE DI FORMAGGI .....

Minimum 4 vrste (15 gr po vrsti)

## TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI E SALUMI .....

1250

1450



# I CARPACCI

*Za ime jela, zaslužan je Giuseppe Cipriani, vlasnik lokala Harry's Bar u Veneciji, kada je jednom prilikom 1950 godine, namenski za svoju prijateljicu, groficu Amaliu Nani Mocenigo, pripremio jelo koje se baziralo na sirovom mesu, jer su joj lekari zabranili kuvano.*

*Naziv jelu je dao u čast slikara Vittore Carpaccio, jer ga je boja sirovog mesa koje je spremao podsećala na intenzivne boje na umetničkim delima čuvenog slikara, čije su slike u tom periodu bile izložene u Palati Ducale u Veneciji.*

*Po nekima, slika koja je inspirisala Ciprianija je Beseda svetog Stefana (Muzej Luvr u Parizu).*

*Tanke kriške sirovog mesa poređati na lepom, prostranom tanjiru. Sa strane napraviti preliv od  $\frac{3}{4}$  maslinovog ulja i  $\frac{1}{4}$  limuna, obogaćene solju i crnim biberom.*

*Operite rukolu i začinite je sa malo napravljenog preliva. Iseći Grana Padano na tanke listiće. Preljite isečeno meso i ostavite da se marinira 15 minuta u frižideru.*

*Servirajte vaš carpaccio sa začinjenom rukolom i pospite listove Grana Padano sira.*

## CARPACCIO DI MANZO..... 1450

Teleći but, rukola, parmezan, maslinovo ulje, limun, so, biber, balsamico

## VITELLO TONNATO..... 1450

Teleći but, celer, šargarepa, crni luk, beli luk, belo vino, karanfilić, ulje, biber. Sos od jaja, tunjevine, kapera, incuna, so, biber, peršun

## CARPACCIO DI BRANZINO..... 1300

Brancin, maslinovo ulje, sos od limuna, so, biber i kaperi



## INSALATE DEL NOSTRO ORTO SALATE IZ NAŠE BAŠTE

Salate imaju zaista fascinantnu istoriju, čiji se trag gubi tokom vekova.

Klasična zelena salata, začinjena uljem, sirćetom i solju, prisutna je u ishrani još iz vremena Grka i Rimljana.

Kroz istoriju zelena salata je imala čak i reputaciju anti-afrodizijaka.

Verovatno je zbog toga ishrana zelenom salatom i sirovim povrćem uopšte, povezana sa tradicijom povlačenja u manastire i spartanskim stilovima života samotnjaka u potrazi za većim duhovnim kontaktom, koji bi vodio odvajanju od zemaljskih strasti.

### INSALATONA MILANESE AL GORGONZOLA..... 750

Bebi spanać, kruška, gorgonzola, sušeni čeri paradajz, orasi, sos od limuna i meda

### INSALATA POSITANO..... 950

Krompir, hobotnica, tunjevina, kaperi, limun, masline

### INSALATA SICILIANA..... 800

Salata služena unutar hleba pečenog u peći na drva, plavi paradajz, pečurke, šargarepa, tikvica, pršuta i parmezan

### INSALATA IMPERO ROMANO..... 800

Iceberg, piletina, guanciale, sos, parmezan, čeri paradajz

### INSALATA DOLOMITI..... 700

Piletina, jabuke, parmezan, sos od limuna i meda, miks zelenih salata

## LE PASTE DELLA TRADIZIONE TRADICIONALNE PASTE

Može biti suva ili sveža, u zavisnosti koliko se vode ostavi u testu. Tek nekoliko vekova se služi sa paradajzom.

Jedna prilično interesantna priča kaže da je pasta izumljena u Kini i da je na stari kontinent doneo Marko Polo 1295, pri povratku sa svog puta u Kinu.

Vrlo je moguće da su kinezi koristili pastu u svojoj tradicionalnoj kuhinji, međutim potvrđeno je da pasta ipak datira iz mnogo ranijeg perioda mediteranske tradicije.

### SPAGHETTONE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PAN GRATTATO E POMODORINO SECCO..... 700

Poreklom iz Kampanije, špageti sa belim lukom, maslinovim uljem, ljutom papričicom, prezlama i sušenim paradajzom su rasprostranjeni u celoj Italiji (sa dominacijom na jugoistoku zemlje) i jedan su od najcenjenijih recepata.

Beli luk, maslinovo ulje i ljuta papričica su zaista svi sastojci ove paste, ali uprkos jednostavnom receptu koji ima dugu i interesantnu istoriju, postoji dosta varijacija koji su svrstali ovu pastu u tradicionalnu „pastu u ponoć“.

### CASARECCE AL PESTO DI CASA NOSTRA..... 850

Pasta casarecce, sveži pesto sos

### PACCHERI ALLE COZZE E VONGOLE VERACI CON VINO BIANCO..... 1250

Pasta paccheri sa dagnjama i vongolama i belim vinom, peršunom, žutim čeri paradajzom

## SPAGHETTONE AL POMODORO S.MARZANO & BASILICO..... 800

### **Sos od San Marzano paradajza, bosiljak, parmezan 24 meseca**

*San Marzano paradajz dolazi sa teritorije Kampanije iz davne 1970 godine. Smatra se, zapravo, da je kralj Perua poklonio seme ovog paradajza kralju Napulja, koje je on posadio na mestu gde se danas nalazi gradić San Marzano i gde se i dan danas, na istom mestu ovaj paradajz gaji.*

## RIGATONI ALLA NORMA..... 750

### **Sos od paradajza, slani ricotta sir, plavi paradajz, bosiljak, parmezan**

*Pasta alla Norma je tanjir paste prepun tipičnih mediteranskih ukusa, uglavnom se pravi sa kratkom pastom sa sosom od paradajza i dodacima pohovanog plavog paradajza, slanog ricotta sira i bosiljka. Poreklo recepta se prepisuje Sicilijanskom gradu Katanija, kao simbolom kuhinje tipične za taj grad, iako su brojne varijacije testenine sa sosom od paradajza i plavim paradajzom koje su već bile rasprostranjene po mediteranu, pre rađanja zvaničnog recepta u Kataniji. Ime jela dato je po čuvenoj Belinijevoj lirskoj operi Norma.*

## SPAGHETTONE ALLA CARBONARA VERA DE' ROMA..... 900

### **Guanciale, sir pecorino star 5 meseci, jaja, biber**

*Karboneria je bilo ime tajnog revolucionarnog italijanskog društva, koje se rađa u Kraljevstvu Napulja u prvim godinama 19. veka koje se baziralo na patriotskim i oslobodilačkim vrednostima. Karboneria pored svojih operacija uticao i na grupe u ostalim državama Francuskoj, Grčkoj, Španiji, Portugaliji, Rumuniji, Brazilu i Urugvaju. Sastajali su se tajno i često su donosili sa sobom jednostavno jelo koje je bilo napravljeno od jaja, sira pekorino i suve paste.*

*A ima i onih koji povezuju Karbonaru sa Napuljem. U istom periodu, 1944 američki vojnici su voleli "uličnu hranu" koju su napoletanci služili po štandovima, ono sto se danas zove "street food". Voleli su i tipičnu "novčanik picu" i špagete koje se brzo spremaju sa biberom i sirom, koje je jednog dana američki vojnik pokušao da obogati jajima, pančetom i pavlakom za kuvanje. Recept koji je danas neprihvatljiv za Napolitance, koji je možda preteča Karbonare.*

*Od tog recepta, neizbalansiranog i vrlo amerikanizovanog, Napolitanci su radili na njegovom usavršavanju. Ubrzo je recept došao do Rima, koji ga je prisvojio i pretvorio ga u mit.*

## RIGATONI ALL'AMATRICIANA..... 900

### **Guanciale, sos od paradajza, biber**

*L'amatriciana je sos za suhu pastu, tipičan za osterije i tratorije u Rimu. Sastojci su: guanciale, sir pecorino i paradajz. Nosi ime po malom gradu Amatrice.*

*Prva svedočenja od nastanku ovog jela je 1816 godine od strane kuvara Francesca Leonardi koji je tada služio Papu. 800. godine u delu Rima u blizini trga Navona, postojao je ugao de'Matriciani i jedan trg gde su griči (stanovnici Apeninskog poluostrva) držali pijacu na kojoj su prodavali hleb, suhomesnate proizvode i sireve, a sa planina, a živeli na imanju koje se zvalo L'Amatriciana.*

## LE PASTE FRESCHE SVEŽE PASTE

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE ..... 1250

Pasta lazanja sa sosom od paradajza i mlevenog mesa

### PAPPARDELLA AL RAGU BOLOGNESE FATTO DA NOI ..... 1250

Papardele sa sveže napravljenim bolonjeze sosom

### TORTELLONI ALL PROSCIUTTO CRUDO E PANNA ..... 950

Tortelloni sa pršutom i pavlakom

### RAVIOLI RIPIENI E CON SALSA DI FUNGHI ..... 950

Ravioli sa pečukama i sosom od pečuraka

### RAVIOLI RIPIENI AL FORMAGGIO, CONDITI CON BURRO E SALVIA

Ravioli sa sirom, puterom i žalfijom ..... 950

### GNOCCHI DELLA NONNA ALLA SORRENTINA ..... 990

Njoki sa sosom od paradajza i svežom mocarelom

### GNOCCHI DELLA NONNA AI 4 FORMAGGI ..... 990

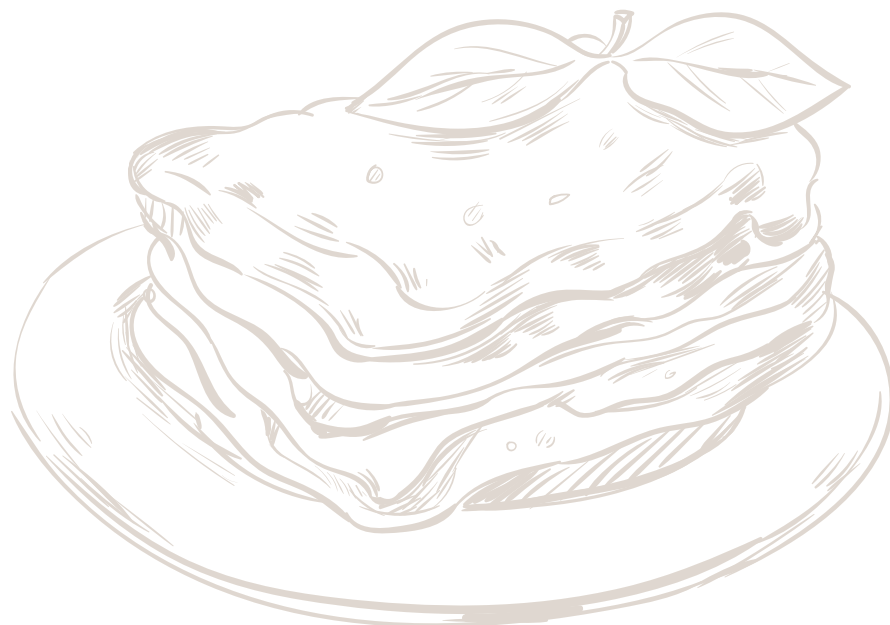
Njoki sa 4 vrste sira

### PAPPARDELLE ALLA ZARINA AL NERO DI SEPPIA, SALMONE E ANETO, VODKA ..... 1400

Papardele, sipino ulje, losos, vodka, mirođija

### PAPPARDELLA DA ROBERTO ..... 1350

Vrganji, beli luk, teletina, pečurke, pavlaka, belo vino, ulje od tartufa, peršun, biber i parmezan star 24 meseca.



## I RISOTTI / RIŽOTI

*Naš pirinač koji potiče iz prirodnog rezervata San Massimo, uzgaja se prema tradiciji i obrađuje se dugim procesom brušenja od dva sata, kako se ne bi "stresiralo zrno".*

### RISOTTO ALLA MILANESE ..... 1050

Pirinač, šafran

### RISOTTO AI FUNGHI ..... 1100

Pirinač, pečurke

### RISOTTO DELLO CHEF ..... 1300

## LE CARNI / MESA

### COTOLETTA ALLA MILANESE..... 1100

Pohovana teleća šnicla sa domaćim pomfritom

### TAGLIATA DI MANZO (350GR) CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO FLACKES ..... 2300

Juneći biftek, rukola, čeri paradajz i parmezan

### BISTECCA ALLA FIORENTINA (MIN. 600GR) CON SALSA AL PEPE E SALSA DI GORGONZOLA ..... 3300

Juneći T-bon stek, sos od bibera i sos od gorgonzole

### FILETTO DI POLLO ALLA PARMIGIANA..... 1300

Pohovano pileće belo meso, mozzarella, plavi paradajz i sos od paradajza. Zapečeno u peći na drva

### FILETTO DI MAIALE CON SALSA DI FUNGHI ..... 1450

Svinjski file sa sosom od pečuraka

### OSSOBUCO ALLA MILANESE SU LETTO DI RISOTTO ALLO ZAFFERANO ..... 1750

Juneća kolenica sa rižotom od šafrana

### SALSICCE E FRIARIELLI ..... 1100

Tipična napoletanska kobasica, friarielli (povrće slično brokoliju koje raste samo u Napulju). Prže se na maslinovom ulju sa belim lukom i crvenom papričicom

## IL PESCE / RIBE

### TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO ..... 2500

Filet od tune, susam, rukola, maslinovo ulje

### POLPO ALLA LUCIANA ..... 950

Hobotnica, sos od paradajza, kaperi, masline, krutoni

# NEVEROVATNA ISTORIJA PICE

*La Pica predstavlja jedan od najbitnijih simbola naše zemlje u celom svetu. Njena priča i njena istorija, rođena je pre više hiljada godina...*

## PICA STIŽE U NAPULJ

*1535. u svojoj knjizi "Opisi starog Napulja", poeta Benedetto Di Falco kaže da se fokaća, na napoletanskom jeziku kaže pica....i tada je zvanično pica stigla u Napulj.*

*Istorija moderne pice počinje oko 1600. Godine: testo za hleb, pečeno u pećnici na drva, sa belim lukom, svinjskom masti i morskom soli.*

*Sa otkrivanjem Amerike stiže paradajz i sve dobija drugačiji ukus!*

## LA PIZZA MARGHERITA

*Najbitnije poglavlje u istoriji pice se otvara 1889. godine, tokom posete kralja Umberta prvog i kraljice Margerite Napulju.*

*Pripadnici kraljevske porodice su bili ugošćeni od strane tadašnjeg najboljeg pica majstora, Raffaele Esposito, koji je za njih pripremio tri vrste pice.*

*Kraljica Margerita je pica majstoru izrazila posebno oduševljenje picom "mocarela, paradajz i bosiljak" i čestitala na umeću. Raffaele je u znak zahvalnosti prema kraljici nazvao ovo svoje kulinarsko umeće "pizza Margherita"....*

**Sve naše pice pravljene su od testa od tačno 280 g, korišćeni su isključivo sastojci odobreni od strane asocijacije Prave Napoletanske Pice. Sazrevanje testa na ambijentalnoj temperaturi i trajanju ne dužem od 24 sata.**

## MARGHERITA ..... 690

Fiordilatte di Agerola, paradajz pelat, maslinovo ulje, sir pecorino, bosiljak

## MARGHERITA DOP..... 950

Fiordilatte dei Monti Lattari, mozzarella bufala, paradaj pelat San Marzano, parmezan star 24 meseca, bosiljak

## MARINARA ..... 790

Fiordilatte di Agerola, paradajz pelat, maslinovo ulje, beli luk, origano, kaperi, inćuni, bosiljak

<b>CAPRICCIOSA</b> .....	<b>890</b>
Fiordilatte di Agerola, paradajz pelat, stišnjena šunka, artičoka, masline, pečurke, maslinovo ulje, bosiljak	
<b>DIAVOLA</b> ..... t.....	<b>900</b>
Fiordilatte di Agerola, paradajz pelat, pikantna salama ventricina, pikantna salama iz Kalabrije Nduja, papričice	
<b>BURRATA</b> .....	<b>1100</b>
Paradajz S.Marzano, burrata iz Pulje, sicilijanski guanciale, sušeni paradajzi, bosiljak i maslinovo ulje	
<b>PARMA E BUFALA</b> .....	<b>1220</b>
Fiordilatte di Agerola, paradajz pelat, mozzarella bufala, pršuta, rukola i listići parmezana	
<b>VEGETARIANA</b> .....	<b>800</b>
Fiordilatte di Agerola, plavi paradajz, tikvice, crveni luk, bosiljak i seckani paradajz	
<b>LA QUATTRO FORMAGGI</b> .....	<b>850</b>
Neutralna pavlaka, gorgonzola, taleggio, fiordilatte, parmezan, asiago	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> .....	<b>900</b>
Fiordilatte di Agerola, napoletanska kobasica, friarielli, krompir, ljuta papričica	
<b>NATALÌ</b> .....	<b>900</b>
Pavlaka, Fiordilatte di Agerola, guanciale, med, orasi, žuti čeri, mortadella	
<b>CALZONE</b> .....	<b>900</b>
Fiordilatte, ricotta sir, salama, biber i sos od paradajza	
<b>PIZZA FRITTA</b> .....	<b>950</b>
Fiordilatte, ricotta sir, salama, biber i sos od paradajza	

## PER I BAMBINI / DEČIJI MENI

LEONARDO PIZZA (25CM)..... 400

Sos od paradajza, mozzarella i stišnjena šunka

POHOVANA TELEĆA ŠNICLA..... 500

Teleća šnicla, domaći pomfrit

RIGATONI

SA SOSOM OD PARADAJZA..... 300

RIGATONI SA PUTEROM I  
PARMEZANOM..... 300

## LE DELIZIE / SLATKIŠI

TIRAMISU ANTICA RICETTA VENEZIANA..... 500

Mascarpone, jaja, piškote, kakao u prahu, espresso kafa

TIRAMISU SCOMPOSTO..... 420

Šoljica kafe, krema mascarpone, piškote

BABÀ A RUM NAPOLETANO CON CREMA PASTICCERA..... 750

CANNOLO SICILIANO RIPIENO DI RICOTTA DOLCE..... 390

COPPA DI GELATO / SLADOLED..... 450

Lešnik, čokolada, stračatela, fiordilatte. 3 kugle

Cara Dušana 136, Niš

 [facebook.com/robertotrattoria](https://facebook.com/robertotrattoria)

 [instagram.com/robertotrattoria](https://instagram.com/robertotrattoria)

 [www.trattoriadaroberto.rs](http://www.trattoriadaroberto.rs)

  
TRATTORIA da ROBERTO  
UN' ESPERIENZA ITALIANA